



CREPERIE LA FLORENTINE



Nos produits:

Toutes nos viandes sont d'origine française.

**Viande fume de fabrication 100% artisanale
Fumage traditionnel à froid par "L'Atelier du Blavon" à Bedee.*

**Cidrerie "Coat-Albert" à Bedee.*

**Cidrerie "Broceliande" à Gaël.*

**Farine "Moulin de la Courbe" à Loheac.*

**Miel "Les ruchers de Haute Bretagne" à Saint Gilles.*

**Les Glaces Antolin, glaces artisanales de qualité.
Spécialiste de la crème glacée, du sorbet et du sorbet plein fruits.*

Prix nets, service compris.

Les allergènes présents : oeufs, lait, gluten, fruits à coques (noix, noisettes, amande, paprika, cumin, curry, poisson, moutard, sésam, crustacés, soja, lupin, miel.

LES BOISSONS

Les Cidres

Pression Brut:

Cidre Brut - 25cl	3,90€
Cidre Brut Pichet - 50cl	7,00€
Cidre Brut Pichet - 1 L	12,85€

Bouteille :

Coat-Albret Brut - 75cl	14,30€
Coat-Albret Demi-sec - 75cl	11,50€
Coat Albret Fruite - 75cl	11,50€
Broceliande Doux - 37cl	11,50€
Broceliande Doux - 75cl	15,60€
Broceliande Brut - 37cl	11,50€
Broceliande Brut - 75cl	15,60€
Broceliande Extra Brut - 75cl	16,80€
Broceliande Rose - 75cl	17,60€

Les Softs

Plancoët - 50cl	2,50€
Plancoët - 1 L	3,50€
Plancoët fines bulles - 1 L	3,70€
Diabolo - 25 cl	2,70€
Breizh Ice Tea - 33cl	3,40€
Breizh Cola - 33cl	3,30€
Breizh Cola Zero - 33cl	3,30€
Lemonade Bio Citron Vert - 33cl	4,00€
Lemonade Bio Orange - 33cl	4,00€
Limonade - 25 cl	2,40€
Jus de fruit - 25cl	3,00€
Jus Pomme Petillant - 25cl	3,95€
Sirop a l'eau	2,70€

(Fraise, Menthe, Peche, Cassis, Grenadine, Citron)



LES BOISSONS

Les Aperitifs

Menthe Pastrille - 4cl	3,50€
Peppermint Pastille-4cl	5,00€
Ricard - 2cl	3,00€
Moscatel - 5cl	4,80€
Porto rouge ou blanc- 5cl	4,80€
Martini blanc - 5cl	3,50€
Martini rouge - 5cl	3,50€
Kir Breton - 12cl (Fraise,Peche,Cassis,Grenadine)	3,40€
Kir - 12cl (Fraise,Peche,Cassis,Grenadine)	3,40€



Les Bieres

1664 pression - 25cl	3,00€
Sainte-Colombe Ambre-33cl	6,00€
Sainte-Colombe Blonde -33cl	6,00€

Les Vins au verres

Le Blanc

Sauvignon Privilège	3,90€
Chardonnay Ropiteau	3,90€

Le Rose

La Sonriza Ile de Beaute	3,90€
--------------------------	-------

Le Rouge

Pinot Noir	4,50€
------------	-------

Les Vins en pichets

Vin rouge - 25cl	5,50€
Vin rouge - 50cl	9,00€
Vin rouge - 1L	16,80€



Les Vins en bouteille

Sauvignon Privilège	17,50€
Chardonnay Ropiteau	17,50€
La Sonriza Ile de Beaute	17,50€
Pinot Noir	19,00€

LES GALETTES

Menu Midi

Uniquement le midi 12h à 14h30 de Mardi au Vendredi

13,50€

Galette du Moment

+

Crepe du Moment

Les Completes

La Complete

Jambon, Fromage, Oeuf*

8,90€

La Super Complete

2 Jambons, Fromage, Oeuf*

9,50€

Bol de Salade

1,80€

Les Classiques

Galettes Fromage*

Fromage Jambon

6,20€

Fromage Champignons

6,20€

Fromage Legumes

6,20€

Fromage Oignons

6,20€

Galettes Oeuf*

Oeuf Fromage*

6,20€

Oeuf Legumes

6,20€

Oeuf Oignons

6,20€

Oeuf Jambon

6,20€

Oeuf Champignons

6,20€

Galette Beurre

2,90€

Galette 2 ingrédients

6,20€

Galette 3 ingrédients

8,90€

Ingrédient au choix:

Champignons, Legumes du moment,
Oignons caramélisés

*fromage comte

*oeuf brouille

LES GALETTES

Les Specialites

La Savoyarde

12,50€

Comte, Reblochon, Creme, Pomme de terre, Lardons

La Parisienne

12,50€

Jambon, Comte, Champignons, Crème, Oignons caramélisés

La Italienne

12,50€

Chorizo , Mozzarella , Champignons , Tomates

La 3 Fromages

12,00€

Mozzarella, Chèvre, Comte

Le Rustique

13,00€

Lardons, Comte , Pomme de Terre, Creme, Champignons

La Gauloise

12,50€

Lamelles de Volaille , Comté, Creme, Légumes du moment

L'Emeraude

13,50€

Lardons , Comte ,Cheddar rouge, Legumes du moment , Crème

L'Ocean

14,00€

Saumon fumé , Comte, Crème , Citron

La Bretoise

14,50€

Andouille de Guémené, Comte , Pomme de Terre , Oignons caramélisées , sauce moutarde

La Provençale

11,00€

Legumes du moment, Comte, Oignons caramélisés

La Guemene

14,50€

Andouille de Guémené, Pommes caramélisées , Comté, sauce moutarde

La Roma

12,50€

Chorizo Doux, Mozzarella ,Tomates confites , sauce Pesto

La 4 Fromages

14,00€

Reblochon, Chèvre, Comte, Cheddar rouge

Le Seguin

13,00€

Fromage de chèvre, Comte, Jambon, Noix, Miel*

La Janze

13,00€

Lamelles de Volaille, Champignons, Comte, Curry

La Campagnarde

14,50€

Viande fumée artisanale, Comté, Cheddar rouge, Légumes du moment, sauce moutarde

La Norvégienne

15,50€

Saumon fumé , Comte, Légumes du moment, Crème , Citron

La Saint Jacques

17,50€

St Jacques ,Cheddar rouge, Legumes du moment , Crème , Citron

Bol de Salade

1,80€

LES CREPES

Les Classiques

Beurre Sucre	4,00€
Citron sucre	4,50€
Miel	4,50€
Caramel beurre salé maison	4,50€
Chocolat maison	4,50€

Les Speciales

Nutella	5,00€
Speculoos , Chocolat maison	5,00€
Smarties , Caramel beurre salé maison	5,00€
Confiture Fraise, Framboise, Fruits rouges, Abricot, Myrtille, Orange	5,00€

Supplements:

Chantilly
Chocolat maison
Caramel beurre sale maison
Coulis de Framboises

1,50€

La Crepe flambée

Banane
Pomme caramélisées
Poire au sirop
Pêche au sirop

8,00€

Gourmandises

Café ou Thé gourmand , 2 desserts du moment

7,00€

Les Gourmandes

Pomme d'Amour **11,00€**

Pomme caramélisée, Caramel beurre salé maison, Glace Caramel beurre, sale *, Chantilly

Banoffee **11,00€**

Banane, Eclats de Biscuit sable, ,Caramel beurre sale*, Glace vanille*, Chantilly

CaraDelice **11,00€**

Caramel beurre salé maison, Eclats de Biscuit sable, Glace vanille*, Chantilly

Chocolloos **11,00€**

Chocolat maison, Eclats de Speculoos, Glace vanille*, Chantilly

Amandier **11,00€**

Creme d'amande, Chocolat maison, Amandes torréfier, Glace vanille*, Chantilly

Belle Helene **11,00€**

Poire au sirop , Chocolat maison, Amandes torréfier, Glace vanille*, Chantilly

Bounty **11,00€**

Purée de pommes maison , Chocolat maison , noix de coco râpée , Glace Vanille *, Chantilly

Pavlova **11,00€**

Peche au sirop , Éclate de Meringue , nappage Framboise, Glace Vanille *, Chantilly

*Glaces artisanales

LES GLACES

Les Glaces

1 boule		2,90€
2 boules		4,50€
3 boules		6,50€

Parfums aux choix:

Vanille bourbon
Chocolat craquant
Caramel beurre sale
Menthe chocolat
Rhum-raisin
Café moka

Sorbets:

Fraise
Framboise
Pomme verte
Citron vert
Mangue

Supplements:

Chantilly
Chocolat maison
Caramel Beurre salé maison
Coulis Framboise



Les Coupes Alcoolisées

Colonel

2 Sorbets Citron arrosées de Vodka

Manzanita

2 Sorbets Pomme verte arrosée liqueur de Pomme

Margot

2 Sorbets Manque arrosée liqueur Chouchen

Les Coupes Glacées

Mont-Blanc

2 boules vanille, nappage Chocolat maison , Chantilly

Couleur café

1 boule vanille, 1 boule café moka, nappage Caramel beurre sale maison, Chantilly

Tutti Frutti

1 boule Mangue, 1 boule Framboise, Caramel beurre salé , Chantilly

Banana Blizz

1 boule Vanille, 1 boule Chocolat, Banane, nappage Chocolat maison, Chantilly

Pêche Melba

2 boules Vanille, Pêche au sirop, coulis de Framboises, Chantilly

Poire Williamine

2 boules Vanille, Poire au sirop, nappage Chocolat maison, Chantilly

Lilipoops

1 boule Vanille, 1 boule Fraise , nappage Chocolat maison , Vermicelles Arc-en-Ciel, Chantilly

Tagada

1 boule Fraise, 1 boule Chocolat , nappage Chocolat maison , Chantilly

After Eight

1 boule Chocolat craquant , 1 boule Menthe , nappage Chocolat maison, Chantilly

LES BOISSONS

Les Boissons Chaudes

Cafe	1,50€
Décaféiné	1,50€
Cafe Petit creme	2,10€
Thé	2,50€
Infusion	2,50€



Les Digestifs

Chouchen Liqueur - 4cl	3,55€
Whisky Galaad - 4 cl	7,20€
Rhum Speakeasy - 4 cl	4,80€
Liquer Amarande - 4cl	4,80€



LES ALLERGÈNES

Les allergènes présents : oeufs, lait, gluten, fruits à coques (noix, noisettes, amande etc.), moutarde, sésame, crustacés, soja, lupin, miel.

Fruits à coque : amandes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noisettes, pistaches, etc.

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, épeautre, kamut, et leurs produits dérivés.

Crustacés : et produits à base de crustacés.

Céleri : sous toutes ses formes (graines, poudre, branches, etc.).

Œufs : y compris produits dérivés tels que les œufs en poudre.

Moutarde : graines, poudre, condiments et sauces à base de moutarde.

Poissons : et tous les produits dérivés à base de poissons.

Soja : haricots de soja, tofu, produits à base de soja comme le lait de soja.

Lait (lactose) : lait, fromage, beurre, crème, yaourt, et autres produits laitiers.

Sulfites : présents dans certains fruits secs, vins, bières, et aliments transformés.

Graines de sésame : et produits à base de sésame (huile, pâte, etc.).

Lupin : farine de lupin et autres produits dérivés.

Arachides : et produits dérivés comme le beurre de cacahuète ou l'huile d'arachide.

Mollusques : tels que huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques, calamars, etc.

